



Menús para grupos

2024 - 2025



MENÚ DEGUSTACIÓN 1

A compartir cada 4 personas

Ensaladilla rusa y picadillo de aceituna gordal sevillana y pepinillo agri dulce

Tartar tomate de Barbastro ecológico, burrata,
pesto de piñones, crujiente de Bellota

Croquetas de queso manchego curado y cecina con setas

Bocartes de Laredo desespinaados a la andaluza y ali oli de ajo negro

Huevos rotos, virutas de Bellota y Salmorejo

Fideos tostados con Rabo estofado de toro

Tiramisú de Bellota, el mejor de Madrid y
tarta de queso flambeada con ron de caña



MENÚ DEGUSTACIÓN 2

A compartir cada 4 personas

Ensaladilla rusa y picadillo de aceituna gordal sevillana y pepinillo agri dulce

Foie micuit con Gelées de gin Tanqueray & tónica y ron Matulaem & Coca/cola

Croquetas de queso manchego curado y cecina con setas

Delicias cremosas de morcilla y membrillo de Puente Genil

Huevos rotos, virutas de Bellota y Salmorejo

Chuleta de Lomo bajo de vaca madurada 40 días origen Guadarrama

Tiramisú de Bellota, el mejor de Madrid y
tarta de queso flambeada con ron de caña



MENÚ CON PRINCIPALES 1

A compartir cada 4 personas

Tartar tomate de Barbastro ecológico, burrata,
pesto de piñones, crujiente de Bellota

Croquetas de queso manchego curado y cecina con setas

Salteado de boletus, habitas, Pedro Ximénez y espinacas chips

A escoger 1 plato por persona entre...

Chuleta de Lomo bajo de vaca madurada 40 días origen
Guadarrama (Para 2 personas)

Albóndigas de buey black angus y cochinillo negro cucón de Los pedroches

Milhojas de carrillada al Rioja Altanza Familia

Pimientos de piquillo rellenos de merluza de anzuelo Burelana

Ventresca de atún, lacada con teriyaki al horno

Tiramisú de Bellota, el mejor de Madrid y
tarta de queso flambeada con ron de caña

46.50



MENÚ CON PRINCIPALES 2

A compartir cada 4 personas

Jamón 100% bellota D.O. Los Pedroches

Foie micuit con Gelées de gin Tanqueray & tónica y ron Matulaem & Coca/cola

Tartar tomate de Barbastro ecológico, burrata, pesto de piñones, crujiente de Bellota

Croquetas de queso manchego curado y cecina con setas

A escoger 1 plato por persona entre...

Chuleta de Lomo bajo de vaca madurada 40 días
origen Guadarrama (Para 2 personas)

Albóndigas de buey black angus y cochinillo negro cucón de Los pedroches

Milhojas de carrillada al Rioja Altanza Familia

Pimientos de piquillo rellenos de merluza de anzuelo Burelana

Ventresca de atún, lacada con teriyaki al horno

Tiramisú de Bellota, el mejor de Madrid y
tarta de queso flambeada con ron de caña



Todos los menús incluyen

BODEGA

Cerveza Mahou Clásica y cinco estrellas, Refrescos y zumos

Vega Deo 100%, Verdejo D.O. Rueda

Palacio de Sada D.O. Navarra rosado

Edulis tinto crianza D.O. Rioja

La Veguilla D.O. Ribera del Duero

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Para poder cerrar la reserva de grupo se ha de realizar una señal de 10 € POR PERSONA mediante transferencia bancaria o en efectivo en el restaurante si prefiere.

Los comensales deben ser confirmados con 24 horas de antelación, cobrándose la cantidad completa de los menús en caso de fallar alguno las horas previas de la reserva.

No se admiten pagos con cheque restaurante.
Todas las bebidas que se consuman antes del evento serán abonadas junto los menús al final de la cena.